

PROJETO MANÍ: CASE DE SUCESSO DE REAPROVEITAMENTO DA MANIPUEIRA

I Encontro de Empreendedorismo e Inovação

Rafaela Eduarda Pantuzzi, Ana Clarice Souza Silva, Sophia Marinho Câmara, Carmem Araújo de Oliveira, Milena Maria de Moraes Costa, Ana Barbara de Araujo Nunes

O Ceará é conhecido por suas fortes raízes culturais, mas existem traços dessa cultura que estão sendo esquecidos, como é o caso das casas de farinha. Apesar disso, é a realidade de muitas pessoas pelo interior do estado, que é marcada pela instabilidade de trabalho. Além disso, durante a produção da farinha, há a prensagem da mandioca, que gera um produto tóxico, a manipueira que, quando descartado incorretamente, gera poluição de solos e corpos hídricos. O potencial poluidor da manipueira é 25 vezes maior que o esgoto doméstico, quando lançada em corpos hídricos. A partir dessa problemática, o time Enactus UFC, uma organização sem fins lucrativos de empreendedorismo social e projeto de extensão, criou o projeto Maní, com o objetivo de reduzir o descarte incorreto dessa substância. O projeto foi colocado em prática, em uma casa de farinha na zona rural de Pacajus, a 55 km de Fortaleza. O projeto começou buscando uma casa de farinha, na internet e por meio de conhecidos dos membros e encontrou uma em Curimatã, Pacajus. O primeiro passo foi realizar uma avaliação de necessidades com os colaboradores da casa de farinha. Após isso, o projeto deu início a suas atividades: primeiramente, foi realizada uma pesquisa para achar um subproduto da manipueira que os colaboradores se identificassem. Nessa etapa, foram feitos tijolos, biofertilizantes, sabão e molho de pimenta. Sendo o último escolhido para início da produção, que foi feita em pequena escala, como forma de validar o mercado. Paralelo a isso, o projeto desenvolveu o Sistema de Tratamento da Manipueira (STM). Com a validação dos produtos, foram comercializados 116 molhos de pimentas junto à comunidade, reaproveitando 28 L de manipueira e gerando um lucro de R\$ 300,00. Além disso, o STM foi construído em parceria com a Amanco Wavin. Atualmente, o projeto continua sendo executado buscando melhorar a vida dos colaboradores das casas de farinha e, diminuindo o impacto da manipueira no ambiente.

Palavras-chave: Manipueira. Molho de pimenta. STM.